

přijde vhod

V linii GUSTITO najdete misky všech tvarů a velikostí, které jsou ideální na podávání pomazánek, jednohubek a dalších (nejen) party pochutin.

GUSTITO
Porcelánové misky
od **69,-**



Bezlepková

párty



Bezlepkové
bagetky s psylliem

- 3 lžíce psyllia
- 250 ml vody
- 12 g droždí
- 1 lžička cukru
- 200 g bezlepkové mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžička slunečnicového oleje
- 1 žloutek na potřeni
- hrubozrnná (např. himalájská) sůl a chia semínka na posypání

Psyllium namočte alespoň na 20 minut do 200 ml vody, nejlépe ho nechte nasáknout několik hodin. Z cukru, 50 ml vlažné vody a rozdrobeného droždí nechte vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku, přidejte psyllium, kvásek, sůl a olej a vypracujte těsto. Dejte ho do čisté misky a přikryjte víkem, fólií nebo igelitovým sáčkem a nechejte kynout na teplém místě 30 minut. Troubu rozpalte na 220 °C. Těsto krátce prohnětte (snažte se podsypávat moukou pouze minimálně), rozdělte na 3 části, vypracujte do tvaru bagetek a vložte do pečicí formy nebo na plech vyložený pečicím papírem. Nařízněte je podélně nebo našikmo několika zářezy, aby měly správný vzhled baget. Nechte kynout dalších cca 20 minut, měly by být na povrchu hladké a na dotyk pevné (pokud vyknou moc a jsou příliš měkké, ještě jednou je prohnětte a nechte už jen krátce vyknout). Bagetky těsně před vložením do trouby potřete rozšlehaným žloutkem, posypejte hrubozrnnou solí a chia semínky. Do rozpálené trouby dejte kromě plechu s bagetkami ještě pekáček naplněný vodou (pod plech s pečivem). Pečte 5 minut. Poté vyndejte pekáč s vodou, snižte teplotu na 200 °C a dopečte 30 minut.



DELLA CASA
Forma bagety
249,-

víte, že... Psyllium je ve vodě rozpustná vláknina získávaná ze semen jitrocele indického. Napomáhá správnému zažívání a v receptech dodává potřebnou „lepivost“ a pružnost těsta. K sehnání je v lékárnách nebo prodejnách se zdravou výživou.



Oříškovo-semínkový chléb

- 150 g slunečnicových semínek
- 100 g dýňových semínek
- 100 g lněných semínek
- 100 g oříškové směsi (např. 50 g lískových ořechů, 25 g kešu a 25 g mandlí)
- 150 g pohankových vloček
- 4 lžíce chia semínek
- 4 lžíce psyllia
- 1 lžička soli
- 1 lžička medu
- 450 ml vody

Nejprve smíchejte všechny suché suroviny, poté k nim přidejte i tekuté ingredience a vše dobře promíchejte. Směs vložte do hranaté formy na chléb, přikryjte a nechte při pokojové teplotě 12 hodin nasáknout a nabobtnat. Troubu předehřejte na 180 °C a chleba pečte 20 minut. Poté ho vyklopte z formy na plech a dopečte dalších 30–40 minut.



DELLA CASA
Forma celozrnný
chléb
199,-

Pomazánky

Na domácí bezlepkové pečivo si vyberte jednu z výborných pomazánek - nebo vyzkoušejte všechny!

Základ

- ricotta nebo pomazánkové máslo
- sůl a čerstvě mletý pepř
- olivový olej
- citronová šťáva

Variety dochucení

- sýr feta, pečený česnek s šalvějí a olivovým olejem
- avokádo, hrášek, kapary
- opražené pekanové nebo vlašské ořechy, javorový sirup
- strouhaný čedar, najemno nakrájená červená paprika a chilli paprička nebo feferonky, uzená sladká paprika, karamelizovaná cibulka
- tuňák z konzervy, pečená mrkev s olivovým olejem, vařená červená čočka, kurkuma, čerstvý koriandr, drčený kmín
- pečená červená řepa, cizrna (uvařená nebo z konzervy), římský kmín, kokosové mléko
- pečená máslová dýně a cibule, tahini, skořice, černý sezam

Na pomazánku si vyberte základ - ricottu nebo pomazánkové máslo. Smíchejte s ním všechny ingredience na vybranou pomazánkovou variantu. Podle povahy surovin a požadované konzistence použijte obyčejnou vidličku nebo elektrický mixér a vše dobře promíchejte, případně rozmixujte. Dochutěte olivovým olejem, solí, pepřem a citronovou šťávou. Po namazání na pečivo můžete ozdobit celými semínky, oříšky, bylinkami a jinými ingrediencemi, které jste použili v pomazánce.



Cuketovo-batátové placičky

- 200 g sladkých brambor (batátů)
 - 100 g cukety
 - 50 g nastrouhaného čedaru
 - 1 vejce
 - 60 g cizrnové mouky
 - 1/2 lžičky mletého koriandru
 - sůl a sušené chilli dle chuti
 - olej na smažení
 - nasekané lístky koriandru k podávání
- Dip:* jogurt, prolisovaný česnek, citronová šťáva, sůl, pepř

Batáty a cuketu nastrouhejte nahrubo, posolte a vymačkejte z nich co nejvíce tekutiny. Přidejte nastrouhaný čedar, vejce, cizrnovou mouku, mletý koriandr i chilli a dobře promíchejte, podle potřeby dosolte. Tvarujte malé placičky, které opečte na pánvi s trochou oleje dozlatova. Podávejte s česnekovým dipem jako jednohubky.

Mini pizza vafle

- 90 g bezlepkové mouky
- 50 ml mléka
- 25 ml rozpuštěného másla
- 1 vejce
- 1/2 sáčku bezlepkového kypřicího prášku
- špetka soli
- 1/2 lžičky sušeného oregana a bazalky
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 30 g kvalitní šunky nakrájené na malé kostičky
- 30 g nastrouhané mozzarely

V míse rozšlehejte vejce s mlékem. Promíchejte mouku s kypřícím práškem a prosejte k mléku a vejci. Promíchejte a přidejte rozpuštěné máslo. Přidejte koření, protlak, šunku a sýr. Těstem naplňte formu na mini vafle DELLA CASA a pečte v troubě asi 12 minut při 170 °C. Podávejte s oblíbeným dipem.

DELLA CASA
Forma mini vafle
249,-

Bezlepkové čokokuličky

- 120 g bezlepkových piškotů
- 50 g Nutelly
- 160 g mascarpone
- 150 g čokolády na namáčení podle chuti (hořké, bílé...)

Na obalování
ořechy (lískové, arašídové, pistácie, vlašské...), cukrářské sypání, semínka

Piškoty namelte pomocí mlýnku na směs hrubších a jemnějších kousků. Dejte je do misky, přidejte Nutellu a mascarpone a dobře promíchejte. Nechte asi 20 minut v lednici a poté z hmoty tvarujte kuličky velikosti pralinek, které před obalováním dejte ještě jednou pořádně zatuhnout do lednice. V mlýnku rozemelte ořechy (pro lepší chuť je můžete předem nasucho opražit v troubě), lentilky nebo jiné vybrané sypání nahrubo a nachystejte si je do misek. Kuličky můžete začít obalovat jen tak, nebo si ve vodní lázni rozpustit čokoládu a kuličky namáčet nejprve do ní a teprve poté posypávat. Nakonec dejte obalené kuličky vychladit do lednice a vytáhněte až těsně před podáváním.



Cizrnové bábovičky s arašídovým krémem a griliášem

- Těsto**
- 400 g uvařené nebo konzervované cizrny (bez nálevu)
 - 4 vejce
 - 150 ml pomerančové šťávy
 - 150 g třtinového cukru
 - 70 g kakaa
 - 2 lžičky bezlepkového kypřicího prášku
 - 1 lžička jedlé sody

- Krém**
- 110 g změkklého másla
 - 250 g arašídového másla
 - 200 g moučkového cukru
 - 50 ml zakysané smetany

- Griliáš**
- 150 g cukru
 - 75 g nesolených arašídů

V pomerančové šťávě rozmixujte cizrnu pomocí tyčového mixéru nebo kuchyňského robotu. Přidejte cukr, vejce a sypké přísady. Dobře promíchejte. Těsto rozdělte do vhodných formiček asi 1 cm pod okraj. Pečte při 180 °C asi 50 minut a po vytažení nechte zcela vychladnout. Krém připravte vymícháním všech ingrediencí v robotu nebo pomocí ručního mixéru. Nechte vychladit. Cukr na griliáš za stálého míchání rozpustíte v hrnci nebo pánvi. Jakmile se zcela rozteče, vsypte arašídové a ještě asi minutu míchejte - nenechte cukr připálit. Poté nádobu stáhněte z ohně a její obsah vylijte na plech vyložený pečicím papírem - pozor, karamel je velmi horký! Nechte zcela vychladnout, nalámejte na kusy a rozdrťte v hmoždíři nebo mixéru podle toho, jakou hrubost chcete zvolit. Bábovičky ozdobte arašídovým krémem pomocí zdobícího pytlíku a posypte griliášem.

Mramorové dýňové brownies

Těsto

- 150 g oříškového másla (mandlové, arašídové, lískooříškové...)
- 100 g dýňového pyré (koupené nebo připravené upečením máslové dýně a jejím rozmačkáním)
- 2 velká vejce
- 6 lžíc medu nebo javorového sirupu
- 30 g kakaa
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- 1 lžička jedlé sody
- 100 g hořké čokolády nalámané na kousky

Náplň

- 120 g ricotty
- 100 g dýňového pyré
- 1 vejce
- 3 lžice třtinového cukru
- 1 lžička skořice
- 1/4 lžičky muškátového oříšku

Přehřejte troubu na 180 °C a hlubší, spíše menší zapékací nádobu vyložte pečicím papírem včetně stěn. Pomocí kuchyňského robotu zpracujte do hladka všechny ingredience na těsto (kromě čokoládových kousků). Čokoládové kousky vmíchejte v množství podle chuti. Přelijte do jiné nádoby a v čistém robotu vymíchejte všechny suroviny na náplň. Polovinu tmavého těsta vlijte do nádoby a rovnoměrně potřete světlou náplní. Zbývající těsto naneste nahoru lžící a neroztírejte, ale pomocí příborového nože vytvořte „mramorování“ tak, že jim budete pekáč projíždět sem a tam. Pečte 30 minut.



GUSTO
Zapékací mísa
obdélníková
od 259,-

přijde vhod

Praktický mlýnek na rychlé a jednoduché drcení oříšků, ale i lentilek, čokolády, piškotů nebo sušenek.



DELÍCIA
Mlýnek na oříšky
299,-



www.tesco.com/video/630071



DELÍCIA
SiliconPRIME
Forma
6 květinek
249,-